



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

AMÉLIE  
LES HUÎTRES



## LA ELECCIÓN DE LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

---

AMÉLIE ES UNA *MAISON D'HUÎTRES* FRANCESA  
CUYO ARTE SE BASA EN EL "SAVOIR-FAIRE" DE  
LOS MEJORES CRIADORES, QUE CULTIVAN Y  
SELECCIONAN OSTRAS EXCEPCIONALES.

LA RIQUEZA DE MARENNES-OLÉRON DOTA  
A LAS OSTRAS AMÉLIE DE UN AFINADO SUTIL  
Y UNA NOTABLE FINURA, CODICIADA POR  
LOS MEJORES CHEFS Y LOS PALADARES MÁS EXQUISITOS.

AMÉLIE  
LES HUÎTRES



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# UN PRODUCTO EXCEPCIONAL

SUAVES Y EQUILIBRADAS, LAS OSTRAS AMÉLIE SE DISTINGUEN POR SU GRAN REGULARIDAD.



## CRÍA

La calidad Amélie tiene su origen en un terreno rico y fértil. La historia de Marennes-Oléron nos señala la existencia de ciertos parques de cría con virtudes extraordinarias, reconocidos por ofrecer cada año, con constancia y regularidad, una ostra homogénea y generosa. Nuestros artesanos ostricultores basan su “savoir-faire” en estos secretos tan bien guardados, y reservan para Amélie los mejores emplazamientos dentro del criadero de ostras de Marennes-Oléron. Gracias a su exposición ideal a las corrientes marinas y fluviales del Seudre y el Charente, los parques de Amélie se benefician de una óptima mezcla natural y de una riquísima aportación de nutrientes. La calidad del subsuelo marino dota a las ostras Amélie de un sabor particular y sabroso sin parangón.



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# UN PRODUCTO EXCEPCIONAL



## AFINADO

El afinado en “claires”, proceso único y emblemático de Marennes-Oléron, consiste en engordar la ostra colocándola durante un mes, con una densidad reducida (20 ostras por m<sup>2</sup>), en estanques de agua salobre conocidos como “claires”.

Las “claires”, antiguas salinas romanas, se encuentran en marismas irrigadas por aguas fluviales y marítimas al ritmo de las mareas. El afinado permite que las ostras desarrollen una carne más nutritiva y un sabor más equilibrado, característico de Marennes-Oléron. Asimismo, este proceso fortalece la concha y elimina las impurezas de su superficie de forma natural.

## SELECCIÓN

Finalmente, tras completar las fases de cría y afinado, las ostras Amélie son sometidas a un riguroso proceso de selección, de manera que todas y cada una de ellas satisfagan los estándares de excelencia que han dado renombre a Amélie. Por lo tanto, en cada lote se analizan criterios de morfología, la calidad de la concha y la tasa de llenado para garantizar una calidad excepcional del producto.



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# UNA OSTRA GALARDONADA



2014 2018

---



2015 2019

---

## PREMIOS NACIONALES

---

Amélie ha sido galardonada en las ediciones de 2014, 2015 y 2018 del Concours Général Agricole.

Logró la medalla de plata en 2014, el año de su creación, y la medalla de oro

al año siguiente, seguidas de la medalla de plata en 2018 y de oro en 2019.

## PREMIOS INTERNACIONALES

---

En ocasión de los Great Taste Awards de 2016, Amélie destacó claramente y se hizo con las 3 estrellas

de la Guild of Fine Food británica. Fue reconocida como uno de los 50 mejores productos del año

entre 10.000 candidatos y consiguió el Golden Fork, la más alta distinción que se otorga en este concurso.



2016 2017 2018

---



LA REGIÓN

AMÉLIE  
LES HUÍTRES



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# MARENNES-OLÉRON

UN TESORO FRANCÉS



Situada a 150 km al norte de Burdeos, en la costa atlántica, Marennes-Oléron es la principal región productora de ostras de Francia. Su historia se remonta a la época romana.

Las grandes familias cercanas al emperador y amantes de este refinado manjar se abastecían aquí para sus banquetes. La región, bañada por los ríos Seudre y Charente, ofrece una extensión de tierra con características excepcionales para la cría de la ostra, que se reproduce de forma natural y en abundancia.

Las “claires” son emblemáticas de Marennes-Oléron y son conocidas desde hace siglos por sus características nutricionales para la ostricultura. Estas antiguas salinas romanas deben sus propiedades a las aguas fluviales que permiten una elevada concentración del fitoplancton del que se alimentan las ostras. Gracias al movimiento de las mareas, sus aguas se renuevan constantemente y presentan el grado de salinidad suficiente para mantener vivas a las ostras. Su suelo arcilloso impermeable y su escasa profundidad permiten un equilibrio térmico y una difusión justa de la luz solar, lo que favorece el desarrollo de su carne.



LA CRÍA

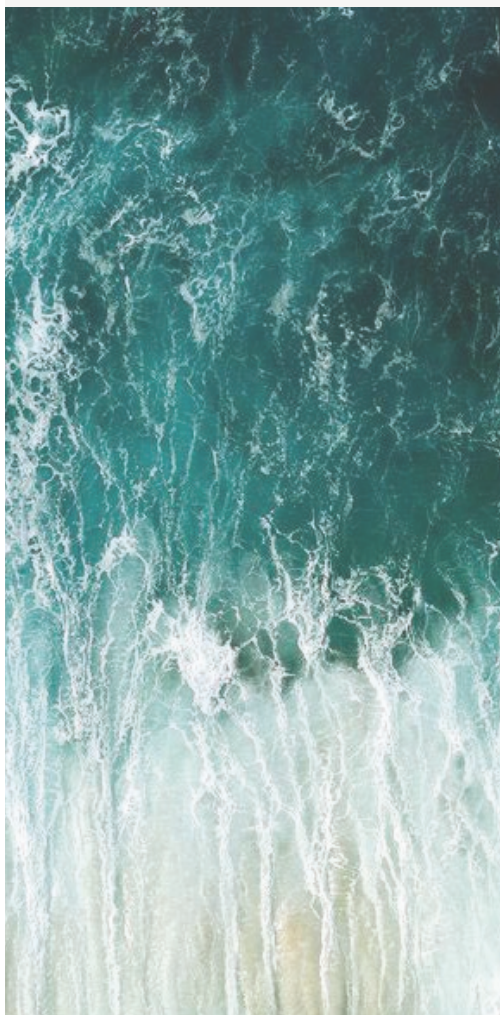
AMÉLIE  
LES HUÎTRES





BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# LA CRÍA



## PRIMERA ETAPA

---

La cría es la etapa principal en el crecimiento de la ostra. Los tablones que se instalan en los bancos de arena situados entre la costa de Marennes y la isla de Oléron conforman los criaderos de ostras. Sobre estos tablones se disponen en horizontal las bolsas de ostras entre 24 y 36 meses. Gracias al movimiento de las aguas provocado por las mareas, las ostras están sumergidas entre 6 y 8 horas al día. El esfuerzo que supone cerrar y garantizar la estanqueidad de su caparazón obliga a la ostra a recurrir al músculo aductor, lo que favorece el crecimiento y desarrollo de su carne. En los bancos de Marennes-Oléron, la densidad de las ostras por hectárea se rige estrictamente por el plan de estructura de Marennes-Oléron.

## SEGUNDA ETAPA

---

Tras abandonar los criaderos, las ostras se depositan en las “claires” de afinado, donde pasarán de 1 a 4 meses (*Pousse en Claire*). Regadas por aguas fluviales y marinas, estas cuencas ricas en nutrientes favorecen en las ostras el desarrollo de un mayor contenido de carne y un sabor más equilibrado. Algunos de estas “claires” contienen una microalga, la *Navicule Bleue*, que libera un pigmento filtrado por la ostra y tiñe sus branquias de un tono verdoso. Así se obtienen las ostras Amélie.



LAS OSTRAS

AMÉLIE  
LES HUÎTRES



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# FINE DE CLAIRE

**TODO EL AÑO**

**ESPECIE**

crassosterea gigas

**TRIPLOIDE**

sí (sin lechada)

**ÍNDICE DE LLENADO**

6,5 - 10,5

**MORFOLOGÍA**

IDF\* < 3 Forma regular, concavidad marcada

**AFINADO**

entre 15 y 30 días con una densidad de 20 unidades/m<sup>2</sup>

**CALIDAD DE LA CARNE**

volumen carnoso y consistencia firme Capa de color blanco

**CALIDAD DE LA CONCHA**

dureza extrema, sin puntillas

**SABOR**

marino y yodado



La Fine de Claire es el producto emblemático de Marennes-Oléron, una referencia arraigada en el corazón de los franceses. Suave y ligero, es un producto asequible para aquellos consumidores ocasionales que buscan una ostra yodada y poco carnosa.



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# SPÉCIALE DE CLAIRE

## TODO EL AÑO

## ESPECIE

crassosterea gigas

## TRIPLOIDE

sí (sin lechada)

## ÍNDICE DE LLENADO

10,5 - 13

## MORFOLOGÍA

IDF\* < 3 Forma regular, concavidad marcada

## AFINADO

entre 15 y 30 días con una densidad de 20 unidades/m<sup>2</sup>

## CALIDAD DE LA CARNE

volumen carnosos y consistencia firme Capa de color blanco

## CALIDAD DE LA CONCHA

dureza extrema, sin puntillas

## SABOR

salado, atenuado por un sutil tono dulce, notas minerales y vegetales, largo en boca



Criada en parques especialmente expuestos a las corrientes marinas, garantizando así una mejor mezcla y un mayor aporte de nutrientes, la Spéciale de Claire es seleccionada por el productor por su carnosidad y su sabor equilibrado. Seducirá a los amantes de las ostras por su largo en boca, la densidad de su carne y su sutil toque dulce.



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# SPÉCIALE DE CLAIRE VERTE

## DISPONIBILIDAD ESTACIONAL

—

## ESPECIE

crassosterea gigas

## TRIPLOIDE

no

## ÍNDICE DE LLENADO

10,5 - 13

## MORFOLOGÍA

IDF\* < 3

## AFINADO

entre 15 y 30 días con una densidad de 20 unidades/m<sup>2</sup>

## CALIDAD DE LA CARNE

branquias de color salvia, con contornos más oscuros

## CALIDAD DE LA CONCHA

dureza, tinte verde

## SABOR

sabor equilibrado y suave, notas de avellanas y almendras



Su espectacular color esmeralda se debe a la presencia natural de una microalga en ciertos “claires” de Marennes-Oléron, la *Navicule Bleue*. Al filtrar esta alga, la ostra adquiere esta pigmentación tan particular, mítica ya en Marennes-Oléron. Desarrolla grandes cualidades nutritivas y un sabor más dulce con toques de avellana que sorprenderá gratamente a los curiosos que buscan originalidad y exclusividad.



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# COCKTAIL

**TODO EL AÑO**

—

**ESPECIE**

crassosterea gigas

**TRIPLOIDE**

sí

**ÍNDICE DE LLENADO**

>13

**MORFOLOGÍA**

IDF\* < 3

**CALIDAD DE LA CARNE**

compacta y crujiente

**SABOR**

con cuerpo, con notas avellanadas



La Amélie Cocktail es la ostra estrella en celebraciones, que convertirá sus aperitivos y recepciones en momentos de elegancia para compartir.

Una ostra joven de carne densa que ofrece una degustación sencilla y agradable.



LA ENTREGA

AMÉLIE  
LES HUÎTRES



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# LA SELECCIÓN

Antes de ser envasadas, las ostras Amélie son meticulosamente clasificadas y seleccionadas, de forma que cada unidad respete los criterios de morfología y llenado que hacen de las ostras Amélie un producto tan apreciado.



## LA BOURRICHE AMÉLIE

### EXTERIOR

- Madera de álamo francés
- Sin fosfatos
- Autoclave de 8 atm para que los poros se abran y suden

### INTERIOR

- Termoplástico inteligente, regulador de la temperatura
- Virutas de castaño para mantener el nivel de humedad



## A DIARIO

EL DÍA ANTERIOR - Pedido del cliente

7.30 H - Extracción del agua

8.00 H - Selección

9.00 H - Embalaje

10/11.00 H - Salida en camión





# EXTRAORDINARIA

## AMÉLIE LES HUÎTRES



**SPECIAL DE CLAIR**

LA SPECIAL DE CLAIR AMÉLIE EST UN PAIN DE COMESTIBLES À BASE D'AMÉLIE, UN PAIN DE CLAIR EN MOUSSE À BASE DE SAIGONNAGE DE PÂTES À LA CROÛTE À LA MANIÈRE DE LA TRADITION, UN PAIN À LA MANIÈRE DE LA TRADITION, UN PAIN À LA MANIÈRE DE LA TRADITION, UN PAIN À LA MANIÈRE DE LA TRADITION.

AMÉLIE N°1 SPECIAL DE CLAIR 39€	6	AMÉLIE N°2 SPECIAL DE CLAIR 17€
---------------------------------------	---	---------------------------------------

---

**SPECIAL DE CLAIR N°1**

PREMIER PAIN DE COMESTIBLES À BASE D'AMÉLIE, UN PAIN DE CLAIR EN MOUSSE À BASE DE SAIGONNAGE DE PÂTES À LA CROÛTE À LA MANIÈRE DE LA TRADITION, UN PAIN À LA MANIÈRE DE LA TRADITION, UN PAIN À LA MANIÈRE DE LA TRADITION.

AMÉLIE N°1 SPECIAL DE CLAIR N°1 39€	AMÉLIE N°2 SPECIAL DE CLAIR N°1 17€
---	---

---

**SPECIAL DE CLAIR N°2**

AMÉLIE N°1 SPECIAL DE CLAIR N°2 39€	AMÉLIE N°2 SPECIAL DE CLAIR N°2 17€
---	---

---

**SPECIAL DE CLAIR N°3**

AMÉLIE N°1 SPECIAL DE CLAIR N°3 39€	AMÉLIE N°2 SPECIAL DE CLAIR N°3 17€
---	---

---

**SPECIAL DE CLAIR N°4**

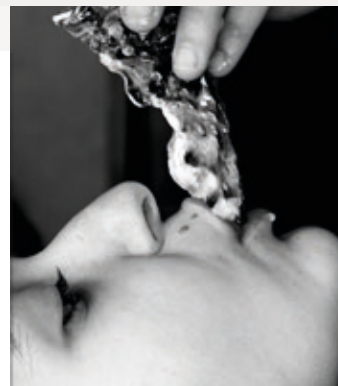
AMÉLIE N°1 SPECIAL DE CLAIR N°4 39€	AMÉLIE N°2 SPECIAL DE CLAIR N°4 17€
---	---

---

**SPECIAL DE CLAIR N°5**

AMÉLIE N°1 SPECIAL DE CLAIR N°5 39€	AMÉLIE N°2 SPECIAL DE CLAIR N°5 17€
---	---

**AMÉLIE LES HUÎTRES**







BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# PREGUNTAS FRECUENTES



## ¿HAY OSTRAS AMÉLIE EN VERANO?

—  
Sí, hay ostras Amélie todo el año, incluido el verano, y no son lechosas.

## ¿CUÁNTO TIEMPO SE PUEDEN CONSERVAR LAS OSTRAS AMÉLIE?

—  
Sus frecuentes inmersiones en el mar y seguidamente en las “claires” permiten que las Amélie se endurezcan.

Por este motivo, tardan más en abrirse, ahorran agua y se conservan mejor.

Se pueden consumir perfectamente 8 días después de la pesca y hasta en 15 días si se han conservado en su caja, sellada y a una temperatura de entre +4 y +6 °C.

## ¿CUÁL ES LA MEJOR FORMA DE CONSERVAR MIS AMÉLIE?

—  
Nunca las exponga al sol y consérvelas a la temperatura indicada (entre +4 y +6 °C).

Preséntelas planas, con el lado cóncavo hacia abajo, apretadas y recubiertas con un paño húmedo.



BOURCEFRANC LE CHAPUS  
FRANCE

# AMÉLIE

LES HUÎTRES

© huitresamelie